



Docket No.: 239970US0/sm

**IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

IN RE APPLICATION OF: Minoru KASE, et al.

SERIAL NUMBER: 10/614,833

GROUP: 1621

FILED: July 9, 2003

EXAMINER: CARR, DEBORAH D

FOR: METHOD FOR PRODUCING A FATTY ACID

**REQUEST FOR PRIORITY ACKNOWLEDGMENT**

MAIL STOP ISSUE FEE  
COMMISSIONER FOR PATENTS  
P.O. BOX 1450  
ALEXANDRIA, VA 22313-1450

SIR:

In the matter of the above-identified application we hereby request acknowledgment of the priority papers filed July 9, 2003, as evidenced by the enclosed copies of the date-stamped filing receipt, the Request for Priority and the first 4 pages of the Priority Document(s).

Respectfully Submitted,

OBLON, SPIVAK, McCLELLAND,  
MAIER & NEUSTADT, P.C.  
Norman F. Oblon

A handwritten signature in black ink that appears to read "Joseph Scafetta, Jr." It is written in a cursive, flowing style.

Richard L. Chin, Ph.D.  
Registration No. 34,305

Joseph Scafetta, Jr.  
Registration No. 26,803

Customer Number

22850

Tel. (703) 413-3000  
Fax. (703) 413-2220  
(OSMMN 05/04)

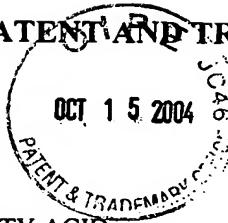
IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

IN RE APPLICATION OF: Minoru KASE, et al.

SERIAL NO: New Application

FILED: Herewith

FOR: A METHOD FOR PRODUCING A FATTY ACID



GAU:  
EXAMINER:

COPY

REQUEST FOR PRIORITY

COMMISSIONER FOR PATENTS  
ALEXANDRIA, VIRGINIA 22313

SIR:

Full benefit of the filing date of U.S. Application Serial Number , filed , is claimed pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §120.

Full benefit of the filing date(s) of U.S. Provisional Application(s) is claimed pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §119(e): Application No. Date Filed

Applicants claim any right to priority from any earlier filed applications to which they may be entitled pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §119, as noted below.

In the matter of the above-identified application for patent, notice is hereby given that the applicants claim as priority:

<u>COUNTRY</u>	<u>APPLICATION NUMBER</u>	<u>MONTH/DAY/YEAR</u>
Japan	2002-205200	July 15, 2002

Certified copies of the corresponding Convention Application(s)

are submitted herewith

will be submitted prior to payment of the Final Fee

were filed in prior application Serial No. filed

were submitted to the International Bureau in PCT Application Number  
Receipt of the certified copies by the International Bureau in a timely manner under PCT Rule 17.1(a) has been acknowledged as evidenced by the attached PCT/IB/304.

(A) Application Serial No.(s) were filed in prior application Serial No. filed ; and

(B) Application Serial No.(s)  
 are submitted herewith  
 will be submitted prior to payment of the Final Fee

Respectfully Submitted,

OBLON, SPIVAK, McCLELLAND,  
MAIER & NEUSTADT, P.C.

  
Norman F. Oblon  
Registration No. 24,618

Joseph Scafetta, Jr.  
Registration No. 26,803



22850

Tel. (703) 413-3000  
Fax. (703) 413-2220  
(OSMMN 05/03)

日本国特許庁  
BEST AVAILABLE COPY JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office

出願年月日  
Date of Application:

2002年 7月15日

COPY

出願番号  
Application Number:

特願2002-205200

[ST.10/C]:

[JP2002-205200]

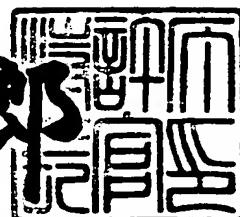
出願人  
Applicant(s):

花王株式会社

特許庁長官  
Commissioner,  
Japan Patent Office

2003年 6月 2日

太田 信一郎



出証番号 出証特2003-3042856

特許願 BEST AVAILABLE COPY

P03291407

【整理番号】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 C11C 1/08

C07C 67/52

C07C 69/30

C11C 3/08

COPY

【発明者】

【住所又は居所】 茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

【氏名】 加瀬 実

【発明者】

【住所又は居所】 茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

【氏名】 柴田 啓二

【発明者】

【住所又は居所】 茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内

【氏名】 丸山 栄造

【特許出願人】

【識別番号】 000000918

【氏名又は名称】 花王株式会社

【代理人】

【識別番号】 110000084

【氏名又は名称】 特許業務法人アルガ特許事務所

【代表者】 有賀 三幸

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 164232

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 要約書 1

特2002-205200

【プルーフの要否】 要

BEST AVAILABLE COPY

COPY

COPY

【書類名】 明細書

【発明の名称】 脂肪酸類の製造法

【特許請求の範囲】

【請求項1】 原料脂肪酸類にポリグリセリン脂肪酸エステルを添加混合し、冷却することにより結晶を析出させて、飽和脂肪酸類と不飽和脂肪酸類を分別する方法であって、冷却操作を、過飽和率が60%以上では冷却速度を4°C/h以下で行い、当該冷却速度を冷却の途中で変化させて行う飽和脂肪酸類と不飽和脂肪酸類の製造法。

【請求項2】 冷却速度は、過飽和率が60%以上になった時点で、それ以前と比べて低下させるものである請求項1記載の製造法。

【請求項3】 冷却が、攪拌しながら行うものである請求項1又は2記載の分別製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、脂肪酸混合物から飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸とを自然分別法により効率良く分離する方法に関する。

【0002】

【従来の技術】

脂肪酸類は、モノグリセリド、ジグリセリド等の食品の中間原料や、その他各種の工業製品の添加剤、中間原料として広く利用されている。かかる脂肪酸類は、一般に、菜種油、大豆油等の植物油や牛脂等の動物油を高圧法や酵素分解法により加水分解することにより製造されている。

【0003】

ところが、上記のように動植物油を単に加水分解して製造された脂肪酸類は、そのままの脂肪酸組成では産業上の素原料として必ずしも好適なものではない。すなわち、利用の目的によって、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸に分別することが必要となる。

【0004】